

# GIN AUX PRUNELLES

Septembre 2005 (Actualisé en septembre 2017)

## Ingrédients (2 bouteilles de 50 cl) :

- ★ 1 bouteille de gin (\*)
- ★ 400 g de prunelles
- ★ 150 g de sucre roux en poudre

Ustensiles : Grand bocal de 2 litres,  
Entonnoir, Filtres en papier, Piques olives

Préparation : 15 mn

Macération : 3 mois

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 7,60 à 11,40 € le litre  
selon la qualité du gin



## Recette :

Récolter les prunelles en septembre - les choisir bien fermes et sans défauts - (attention aux épines des rameaux à la pique douloureuse). Les rincer à l'eau fraîche, les essuyer et les piquer à 3 ou 4 endroits avec un pique en bois (attention aux taches sur les vêtements très difficiles à enlever); les placer dans un grand bocal de 2 litres. Recouvrir avec le gin et le sucre. Laisser macérer 3 mois à l'abri de la lumière dans un endroit frais (cave, cellier) en remuant de temps en temps au début jusqu'à dissolution du sucre. Filtrer, mettre en bouteille et étiqueter. Consommer comme liqueur (avec modération).

**i** A l'issue de la macération, le gin prend une couleur rouge rubis sombre et les prunelles donnent à cette liqueur un goût d'amandes amères.

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.